



CARPE DIEM >HADES<

ROTWEINCUVÉE trocken
Artikelnummer: 2006-H

Der neu komponierte Klassiker hat eine deutliche Steigerung an Qualität erfahren: die Cuvée besteht nunmehr aus Merlot und Cabernets höchster Güte. Carpe Diem nimmt ab sofort die Spitzenposition unserer Cuvées ein.

95° Oechsle. Offene Maischegärung (spontan) über drei Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique (50% neues Holz) über 20 Monate im kleinen Barrique (300 und 500 Liter).

Tiefdunkles Violett im Glas, Duft von Sauerkirschen, Pfeffer, Lakritz und etwas Menthol. Am Gaumen kräftig-zupackend mit viel Charakter und Kante, Anklänge von dunklen Beeren, Zwetschgen und Bitterschokolade. Kraftvoll, würzig und Nachhaltig – ein Wein mit einem sehr langen Leben!

Eine großartige Begleitung zum Schmorbraten, Steak, Rohmilchkäse – oder einfach „zum Meditieren“

Jahrgang: 2020
Rebsorte: Merlot, Cabernets
Herkunft: Württemberg, Deutschland
Boden: Keuper
Flaschengröße: 0,75l

Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 0,1 g/l.
Säure: 5,4 g/l.
Reifepotenzial: bis 2036
Serviertemperatur: 18 Grad
Hinweis: Enthält Sulfite